

Restaurant IL Tesoro



Kielerstrasse 702
22527 Hamburg
Tel. : 040 – 570 43 30
www.il-tesoro.de

Öffnungszeiten :
11: 30 Uhr – 23:30 Uhr

Das Restaurant Il Tesoro existiert nun **seit 1988** am Eidelstedter Platz. Bei uns wird nach alter Italienischer Tradition gekocht. Die **Frische der Zutaten** haben bei uns oberste Priorität. Unsere Speisen werden mit natürlichen Zutaten konserviert. (Oliven Öl & Essig). Zum würzen unserer Speisen verwenden wir Brühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Ob zum wöchentlich wechselnden **Mittagessen** mit verschiedener Auswahlmöglichkeit, zum **Café** oder zum gemütlichen **Abendessen** zu zweit, Das Il Tesoro direkt am Eidelstedter Platz lädt förmlich zum persönlichem Erlebnis ein.

Feierlichkeiten lassen sich hier gut ausrichten. Im Innenbereich können bis zu 90 Personen platz nehmen. Dazu besteht die Möglichkeit im **Wintergarten** mit maximal 26 Personen in einer geschlossenen Gesellschaft zu feiern. Für den

Sommer bietet das Il Tesoro zwei schöne Südlich gelegene **Außen Terrassen**

Schön, dass Sie bei uns sind, wir heißen Sie herzlich Willkommen

„ Benvenuto IL Tesoro „

ANTIPASTI

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | Antipasti „ Art des Hauses“ | 8,50 |
| 2. | Bruschetta
Drei Scheiben Brot mit Knoblauch, Tomaten und Rucola | 4,80 |
| 3. | Melanzane al Forno
Auberginen in Tomatensauce mit Parmesankäse gratiert | 8,50 |
| 4. | Vitello Tonato
Dünne Fleisch- Scheiben mit Kapern ² in Thunfischsauce | 8,90 |
| 5. | Spinaci con Aglio
Gebratener Spinat mit Knoblauch | 6,50 |
| 6. | Spinaci al Forno
Spinat mit Käse überbacken | 7,80 |
| 7. | Hausgemachtes Pizzabrot
Mit Kräuterbutter, Knoblauch und Rosmarin | 5,50 |
| 8. | Broccoli al Forno
Brokkoli mit Käse überbacken | 7,80 |
| 9. | Carpaccio
Carpaccio mit Rucola und Parmesan | 10,50 |
| 10. | Mozzarella con Pomodori
Mozzarella mit Tomaten und fr. Basilikum | 8,70 |
| 19. | Calamari Griglia
Gegrillte Calamari auf Rucola | 9,90 |

MINISTRE – SUPPEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 11. | Minestrone
Gemüsesuppe | 3,70 |
| 12. | Zuppa di Pomodori
Tomaten Cremesuppe | 3,70 |
| 13. | Zuppa di Gamberetti
Krabbensuppe | 3,90 |

INSALADA – SALATE

- | | | |
|-----|--|------|
| 14. | Insalada Mista | 4,80 |
| | Gemischter Salat | |
| | Auf Wunsch mit Schafskäse | 7,80 |
| 15. | Insalada Nizza | 8,50 |
| | Gemischter Salat mit Thunfisch ² , Ei und Anchovis | |
| 16. | Insalada Milano | 9,50 |
| | Salat mit Meeresfrüchten | |
| 17. | Insalada Della Casa | 8,80 |
| | Gemischter Salat nach Art des Hauses mit
Parmaschinken und Mozzarella | |
| 18. | Insalada con Tacchino | 8,90 |
| | Knackiger Salat der Saison mit gegrillten
Putenbruststreifen und gekochtem Ei | |

PASTA – NUDELGERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | Spaghetti al Aglio e Olio | 7,50 |
| | mit Knoblauch, peperoni, Oliven ² und Tomaten gebraten | |
| 31. | Spaghetti Bolognese | 7,60 |
| | mit Hackfleisch in Tomatensauce | |
| 32. | Spaghetti Carbonara | 8,50 |
| | mit Schinken ^{2,3} , Ei und Parmesan in Sahnesauce | |
| 33. | Spaghetti al Gorgonzola | 8,80 |
| | In Gorgonzolasauce | |
| 34. | Spaghetti Marinara | 12,90 |
| | mit 2 Gambas, Calamari und gem. Fischfilet in Tomatensauce | |
| 35. | Spaghetti al Pesto | 8,50 |
| | mit Hausgemachter Basilikumsauce | |
| 36. | Frisch Tagliolini con coda Aragosta | 13,80 |
| | Fr. Tagliolini mit Zucchini & Flusskrebse in Oliven Öl gebraten | |

PASTA – NUDELGERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 37. | Penne al Arrabiata
In scharfer, würziger Tomatensauce und Rucolahaube | 7,80 |
| 38. | Penne con Verdura
mit frischem Gemüse in würziger Rosasauce | 8,50 |
| 39. | Penne con Mozzarella al Forno
mit Mozzarella in Rahmsauce überbacken | 8,50 |
| 40. | Fettucine con Salmone
Bandnudeln mit frischen Lauchzwiebeln,
Lachs in Tomaten Sahnesauce | 10,50 |
| 41. | Fettucine al Wodka
Bandnudel mit Paprika und Champignons in Sahnesauce | 8,90 |
| 43. | Fettucine alla Zingara
Bandnudeln mit Putenbruststreifen, Paprika
in leichter Tomatensauce | 9,00 |
| 44. | Tortellini alla Panna
Fleisch gefüllte Tortellini mit Schinken ^{2,3} in Sahnesauce | 8,50 |
| 45. | Tortellini Gorgonzola spinaci
Tortellini gefüllt mit Fleisch , in Spinat Gorgonzolasauce | 9,40 |
| 46. | Lasagne al Forno
Nudelaufbau mit Hackfleisch und Tomatensauce mit
Käse überbacken | 8,40 |
| 47. | Cannelloni Contandina
Teigrolle gefüllt mit Schafskäse und Spinat mit
Käse überbacken in Tomatensauce | 8,40 |
| 48. | Kinderteller Nudeln (nur für Kinder)
Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese | 5,50 |
| 49. | Pasta Mista
Gemischte Nudelplatte für 2 Personen | 19,50 |

CARNE– FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Scaloppine Funghi | 13,50 |
| | Fleischscheiben vom Schwein, Champignons in Rahmsauce | |
| 51. | Scaloppine al Gorgonzola | 14,50 |
| | Fleischscheiben vom Schwein in Gorgonzolasauce | |
| 52. | Filetto di Maiale al Pepe Verde | 15,00 |
| | Schweinefilet in grüner Pfefersauce | |
| 53. | Filetto die Maiale dello Chef | 15,50 |
| | Schweinefilet vom Grill an Cognac Cremesauce | |
| 54. | Involtini al Gorgonzola | 16,50 |
| | Schweinefleischrouladen mit Schinken ^{2,3} und Käse gefüllt in Gorgonzolasauce | |
| 55. | Saltimbocca alla Romana | 15,50 |
| | Fleischscheiben, Parmaschinken & Salbei, Weißweinsauce | |
| 56. | Bistecca al Griglia | 16,90 |
| | Rumpsteak vom Grill | |
| 57. | Bistecca Neromi | 18,50 |
| | Rumpsteak in Champignons grüner Pfefferrahmsauce | |
| 58. | Biestecca al Gorgonzola | 19,90 |
| | Rumpsteak in Gorgonzolasauce | |
| 59. | Schiena D´Agnello Florenz | 17,80 |
| | Lammrücken vom Grill mit gebr. Zwiebeln & Champignons | |
| 60. | Schiena D´Agnello | 17,90 |
| | Lammrücken in Leichter rosmarin tomatensauce | |
| 61. | Grigliata Mista di Carne | 40,90 |
| | Grillplatte für 2 Personen mit Beilagen | |
| 62. | Tacchino al valdostana | 13,50 |
| | Putenmedallions mit Mozzarella, fr. Tomaten und Spaghetti | |
| 63. | Tacchino al Griglia | 12,50 |
| | Putensteak vom Grill | |
| 64. | Bistecca alla Milanese | 11,90 |
| | Schnitzel Wienerart mit Pommes | |

Alle Fleischgerichte werden mit Beilage und Salat serviert

PESCE - FISCH

70.	Filetto di Salmone aneto Lachsfilet in Dillsauce	16,90
71.	Filetto di Salmone odori Lachsfilet gebraten mit italienischen Kräutern	16,50
72.	Calamari Fritti Gebackener Tintenfisch mit Cocktailsauce	11,90
73.	Calamari alla Siciliana Tintenfisch mit Kapern ² und Oliven ² in Tomatensauce	12,90
74.	Spiedini di Gambas Gambas – Spieß vom Grill	17,00
75.	Gambas al Aglio Gambas mit Knoblauch in Öl gebraten	18,20
76.	Gambas alla Veneziana Gambas in pikanter Tomatensauce	18,20
77.	Gambas Verdura Gebratene Gambas mit frischem Gemüse	18,50
78.	Fritura Mista Gem. Meeresfrüchte paniert, (Gambas, fischfilet, Calamari)	15,90
79.	Pesce Misto alla Grigila Gemischte Fischplatte vom Grill	22,50
80.	Pesce Misto della Casa Gemischte Fischplatte in Tomatensauce	22,90

PIZZA

26 cm Ø mit Tomatensauce und Käse

81.	Pizza Hawai	8,80
	Schinken und Ananas ^{2,3}	
82.	Pizza Procuttio Funghi	7,90
	Schinken ^{2,3} und Champignons	
83.	Pizza Salami	7,80
	Salami ^{2,3}	
84.	Pizza Siciliana	7,90
	Thunfisch ² und Rotezwiebel	
85.	Pizza Vampirella	7,90
	Schinken und Salami	
86.	Pizza Della Casa ^{2,3}	8,50
	von jedem etwas....	
87.	Pizza Mozzarella e Rucola	8,80
	Mozzarella und Rucola	
88.	Pizza Parma	8,90
	Parmaschinken und Mozzarella	
89.	Pizza Bruschetta	8,90
	Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Parmesan und Rucola	
90.	Pizza Verdura	8,50
	verschiedenes Gemüse	
93.	Pizza Frutti Di Mare	9,50
	Meeresfrüchten	
91.	Kinder Pizza (nur für Kinder)	5,50
	Schinken ^{2,3} oder Salami ^{2,3}	
92.	Extra Belag	
	Knoblauch / Zwiebeln	0,50
	Salami / Schinken / Champignons / Rucola /	1,20
	Thunfisch / Mozzarella / Parmesan / Käse	1,50
	Parmaschinken / Gambas	2,50

DESSERT

100. Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
vier Kugeln (Erdbeer, Vanillie, Schokolade und Zitrone)	
101. Eis und Heiß	4,80
Vanille Eis mit heißen Waldfrüchten ¹ und Sahne	
102. Casata	3,90
Eis mit kandierten Früchten	
103. Zabaglione	4,90
Warme Cremespeise aus Ei, Zucker und Marsala	
104. Hausgemachtes Tiramisu (mit Alkohol)	3,90
Löffelbiscuit in Kaffee ⁹ getaucht & Mascarponecreme	
105. Tartuffo mit Sahne	4,20
Vanillekugel umhüllt von Schokoladeneis mit Kakaopulver	

APERITIV

110. Aperol Spritz		5,50
111. Campari Tocco Rosso		6,00
112. Aperol Rhabarber Spritz		5,70
113. Aperol Maracuja Spritz		5,70
114. Campari Orange Spritz		5,80
115. Sherry – Medium / Dry / Cream	4 cl	3,20
116. Martini – Rosso / Bianco / Dry	4 cl	3,50
117. Ramazotti	2 cl	3,00
118. Averna	2 cl	3,00
119. Kir Royal	0,1l	4,80
120. Aperol	4 cl	3,90
121. Limoncelo	2 cl	3,00
122. Holunder Spritz		5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l
130. Coca Cola (Flasche) ^{1,9}	2,20	
131. Coca Cola Zero (Flasche) ^{1,9}	2,20	
132. Coca Cola Light (Flasche) ^{1,9}	2,20	
133. Fanta ^{1,9}	2,20	3,60
135. Sinalco Zitrone ^{1,9}	2,10	3,60
137. Sinalco Cola Mix ^{1,9}	2,10	3,60
139. Apfelsaft	2,30	
140. Orangensaft	2,30	
141. Rhabarbersaft	2,40	
142. Bananensaft	2,40	
143. Kirschsaf	2,30	
144. Apfelschorle	2,10	3,60
146. Rhabarber- / Maracuja / Orangen- / Kirschschorle/	2,20 2,20	3,70 3,70
148. Kiba	2,50	4,40
150. Tomatensaft	2,20	
151. Mineralwasser (Flasche)	0,25l	2,20
152. Mineralwasser (Flasche)	0,75l	4,90
153. Stilles Wasser (Flasche)	0,25l	2,20
154. Stilles Wasser (Flasche)	0,75l	4,90
155. Bitter Lemon ¹	0,20l	2,40
156. Ginger Ale ¹	0,20l	2,20
157. Tonic Water ¹⁰	0,20l	2,20

BIER

	0,30l	0,40l
160. Bitburger vom Fass	2,90	3,50
162. Alsterwasser		3,50
163. Alsterwasser Alkoholfrei	0,50l	4,40
164. Malzbier (Flasche)	0,33l	2,50
165. Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33l	2,70
166. Weizenbier (Flasche)	0,50l	3,70
167. Weizenbier (Alkoholfrei)	0,50l	3,70
168. Köstritzer Schwarzbier (Flasche)	0,33l	2,70

COGNAC

169.	Remy Martini	2 cl	3,90
170.	Veccia Romagna	2 cl	3,50

HEISSE GETRÄNKE

171.	Tasse Kaffee ⁹		2,00
172.	Cappuccino ⁹		2,50
173.	Espresso ⁹		2,00
174.	Latte Macchiato ⁹		2,80
175.	Doppio Espresso ⁹		3,30

TEE SPEZIALITÄTEN

176.	Schwarzer Tee		2,20
177.	Früchte Tee		2,20
178.	Tee aus FRISCHER MINZE mit Honig		2,90

KAFFEE MIT SEELE

179.	Cappuccino ⁹ Cappuretto mit 1 cl Amaretto		3,50
180.	Baileys Coffee ⁹ mit 2 cl Baileys und Sahne		3,90
181.	Espresso Coretto ⁹ mit 1 cl Grappa		2,80

OFFENE WEINE

		0,25l		0,50l		1,00l
Chianti	190.	4,40 €	191.	7,90 €	192.	14,80 €
Merlot	193.	4,20 €	194.	7,20 €	195.	13,70 €
Montepulciano	196.	4,40 €	197.	7,90 €	198.	14,10 €
Rose	199.	3,90 €	200.	7,50 €	201.	13,50 €
Lambrusco	202.	3,90 €	203.	7,10 €	204.	13,50 €
Pinot Grigio	205.	4,30 €	206.	7,90 €	207.	14,40 €
Frascati	208.	3,70 €	209.	7,30 €	210.	13,70 €
Chardonay	211.	4,30 €	212.	7,50 €	213.	14,20 €
Weinschorle	214.	3,90 €	215.	7,50 €		

FLASCHENWEINE

220. Gavi di Gavi-	21,90
Strohgelb, Zitrusfrüchte, kräftig, milde Säure	
221. Regaleali Rot	22,50
rubinrot, herb und kräftig, im Abgang geschmeidig	
243. Regaleali Weiß	19,50
Strohgelb, verhaltene Säure, zarte Frucharomen	
222. Barolo-	36,50
guteingebundene Säure, kräftige Beerenfrucht, würzige Aro	
223. Montepulciano	16,50
224. Rosé	15,50
225. Chianti Classico	24,50
226. Pinot Grigio	18,50
227. Primitivo	35,00

PROSECCO & SPIRITOUSEN

228.	Flasche Prosecco	0,75l	22,00
229.	Glas Prosecco	0,10l	4,00
			2cl
230.	Sambuca		2,70
231.	Grappa		2,70
232.	Grappa di Barolo		4,30
233.	Feiner Grappa riserva		4,50
234.	Fernet Branca		2,50
235.	Jubiläums Aquavit		2,80
236.	Korn		2,50
237.	Cointreau		2,80
238.	Baileys		3,50
239.	Tequila		2,50
240.	Marsala		2,50
241.	Wodka		2,50
242.	Whiskey oder Baccardi		2,50

LONGDRINKS

245.	4 cl Gin mit Tonic Water	5,90
246.	4 cl Wodka mit Bitter Lemon	5,90
247.	4 cl Bacardi mit Coca Cola	5,90
246.	4 cl Whiskey mit Coca Cola	5,90